■品質表示

品　名	m.design ブラックレーベル ステンレススチール 5点セット				
品　番	MBL-1				

製　品	ミルクパン 14cm	片手鍋 18cm	両手鍋 20cm	フライパン 20cm	フライパン 24cm
材料の種類	〈本　体〉ステンレス鋼(18-8)／アルミニウム／ステンレス鋼(18-0)　底の厚さ：5mm（はり底含む）〈取っ手〉ステンレス鋼／フェノール樹脂				
内面加工	ヘアライン加工			デュポンTEFLONコーティング	
外面加工	ミラー加工／ヘアライン加工				
寸法／満水容量	14cm／1.0L	18cm／2.2L	20cm／3.0L	20cm	24cm

●フタ(寸法／18cm・20cm)
〈本　体〉ガラス：全面物理強化ガラス(耐熱温度差：180℃)／ステンレス鋼
〈ツマミ〉ステンレス鋼／フェノール樹脂

アフターサービスについて

品質管理には万全の注意をはらっておりますが、万一不具合があった場合は、ご使用にならずにお買い求めのお店、または(株)万年までご相談ください。

本製品はSGマーク認定商品です。
調理器具の欠陥によって発生した
人身事故に対する補償制度です。
（※14cmミルクパンは除きます。）

●本製品に対するご意見、お気付きの点は、下記へご連絡ください。

〒332-0002埼玉県川口市弥平3-3-17
TEL.048(224)9531(代)

受付時間 10:00〜12:00／13:00〜17:00(土日祝日は除きます)

ホームページ　http://mannen.co.jp

検索キーワードは　株式会社万年　検　索

※掲載の写真はイメージ写真です。

中国製

ダンボール

紙　箱　袋:PE

m.design ブラックレーベル ステンレススチール 5点セット 取扱説明書

m.design

Stainless Steel Cookware

このたびは本製品をお買い上げいただきまして
誠にありがとうございました。
この商品は家庭で調理するために使うものです。

使用の際にはこの取扱説明書をよくお読みの上、必ず大切に保管してください。

食器洗浄機・食器乾燥器 使用不可

m.design

BLACK LABEL

Stainless Steel Cookware

ステンレススチール 5点セット

毎日のお料理に使いやすい5点セット。

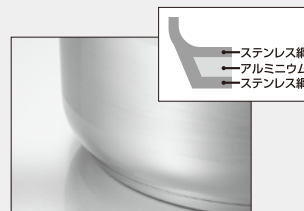
両手鍋20cm　　片手鍋18cm

5 PIECE SET

STAINLESS STEEL COOKWARE

m.design BLACK LABEL is perfect for a gift and an exciting new life.
It's useful five-piece set of daily cookware.

ミルクパン14cm

フライパン20cm　　フライパン24cm

3層底構造

熱伝導率に優れたアルミ材を、保温力と耐久性が高いステンレス鋼で圧着。

美しい鏡面仕上げ

外面にはステンレスならではの、美しいミラー加工とヘアライン加工を施しています。

デュポン社テフロン加工

フライパンは、こびりつきにくく、お手入れ簡単な"Dupont Teflon"コーティング加工をしています。
耐摩耗性テスト10万回クリア（JIS準拠）

両方向きの注ぎ口

ミルクパンは、両側に注ぎ口があり、右利き、左利きの方でも注ぎやすくなっています。

持ちやすい取っ手

持ちやすく、熱くなりにくい設計の取っ手。手の小さな女性にも安全にお取り扱いいただけます。

強化ガラス製フタ（蒸気孔付き）

調理中、フタを開けずに中の調理状況が確認できます。
20cmのフタは、フライパンにも使用できます。

本製品を安全に正しくお使いいただくため、ご使用の前に必ず 取扱説明書をお読みください。
間違ってご使用されますと、思わぬ事故やケガをされる場合が あります。

取扱説明書

鍋・フライパン・強化ガラス製フタ

この商品は下記の加熱器具でご使用いただけます。

IHクッキングヒーター

ガスコンロ

シーズヒーター

ラジエントヒーター

ハロゲンヒーター

カセットコンロ

200ボルト
IH調理器対応

電子レンジ

オーブン

● 電子レンジやオーブンにおいてのご使用はできません。

食器洗浄機
食器乾燥器
使用不可

ご使用の前に

- 取っ手やツマミの取り付けに破損やガタツキなどがないか安全を確認してから使用してください。
- 最初に使用するときは食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。フライパンは乾かした後、フッ素樹脂塗膜を保護するために内側表面に油を軽く引いてなじませてから使用してください。
- 製品にシールが貼ってある場合は、シールを剥がしてから使用してください。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用しないで販売店や弊社までご連絡ください。

ご使用中の注意点

⚠警 告

- 空炊きはしないでください。火災や本体の変形、ツマミの破損等による火傷の原因になります。
- 調理中は火元を離れないでください。
- 場所を離れる時、異状があった時は必ず加熱を止めてください。
- 不適切な取り扱いは火災や火傷などの事故につながります。
- ストーブの上では絶対使用しないでください。

⚠特に注意 強すぎる火力はキケンです

- 調理中や直後は本体が熱くなっています。火傷の恐れがありますので注意してください。特に、幼児の手に触れることのないように注意してください。
- オーブンレンジでは使用しないでください。取っ手やツマミの破損原因になります。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や、引火する危険があります。

⚠注 意

- 鍋・フライパンはコンロの中央部に乗せて安定させて使用してください。特に小さい鍋・フライパンの場合は不安定になりやすいので注意してください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガス火が消えたり、調理器の故障の原因となります。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 取っ手やツマミは熱くなり火傷の危険があります。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が焦げて危険です。異臭も発生します。特に小さい鍋・フライパンは十分に注意してください。

本製品を安全に正しくお使いいただくため、ご使用の前に必ず取扱説明書をお読みください。
間違ってご使用されますと、思わぬ事故やケガをされる場合があります。

- 取っ手がガタついたら使用を中止してください。脱落して火傷の危険があります。
- 取っ手のガタツキやツマミの破損に対し、改造や応急処置等の手当てをしての使用は危険ですのでやめてください。
- 急激な衝撃を与えたり、空炊きをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
- 極端な空炊き状態に近い調理は、本製品底の変形･変色の危険があります。特に200ボルトIH調理器の使用や炒めものなどの料理の際は注意してください。
- 調理物によっては、調理中や再加熱の際に急に吹き出すことがありますので強火で一気に加熱しないでください。特にだし入り味噌やうまみ調味料を入れた料理を温め直す際は良くかき混ぜながら中火以下で加熱してください。
- 調理中は室内の換気を十分に行ってください。
- 表面加工を傷つけますので金属製のへら等は使用しないでください。木製やプラスチック製をおすすめします。
- 食器洗浄機、食器乾燥器で使用しないでください。鍋･フライパンの錆やツマミや取っ手樹脂の亀裂や割れ等の原因になります。

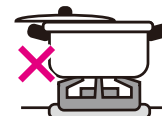
てんぷらなど揚げ物料理の場合

- 油の過熱により、火災の恐れがあります。油温を200℃以上に上昇させないでください。調理中に場所を離れる時は必ず火を止めてください。
- 20㎝および24㎝のフライパンは、浅型の為揚げ物料理には使用しないでください。又、14㎝のミルクパンは小径の為、油に引火する危険が大きいので、揚げ物には使用しないでください。
- 縁まで油を満たした状態で使用しないでください。油に引火する恐れがあり大変危険です。油の量は目安として調理器具の深さの半分以下にしてください。
- 揚げ物にご使用の際はフタをしないでください。油の温度が異常に高くなり、発火する恐れがあります。

IH(電磁)調理器でご使用の場合

- IH調理器やハロゲンヒーターは熱出力が非常に高いため、必ず中出力以下で使用してください。空炊きは絶対にしないでください。
- 使用によりIH調理器のトッププレートが汚れた際は、IH調理器の取扱説明書にそったお手入れをお願いします。
- IH調理器で使用中に、フライパンや鍋の種類により「ブーン」「ジーン」というような共振音がすることがあります。その時は本製品の位置をずらすか置き直すと止まることがあります。
- IH調理器での使用の場合、すべての鍋は揚げ物料理には使用しないでください。

強化ガラス製フタのご注意

- 直接炎に当てたり、フタを本体からずらしての加熱調理は絶対にしないでください。部分的な加熱によりゆがみが生じ、破損するおそれがあり大変危険です。
- 調理の際は外滴を拭き、途中で差し水をするときは冷水を避けてください。
- ガラス部分が熱くなっているときは、濡れたふきんで触れたり、濡れたところに置かないでください。
- 急激な衝撃を与えたり、空炊きをした場合に水等をかけて急冷しないでください。
- 硬いスチールたわしやクレンザー等は使用しないでください。ガラスの亀裂や割れ等の原因になります。
- ガラスにキズが入ったときは使用しないでください。
- ガラスが破損した場合、細かい破片が飛び散る特性があるので、ご注意ください。

お手入れ・保管について

- 使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で洗い水気を拭き取ってください。
- こげつきなどを落とす場合はナイフや傷つけやすいものを使用しないで、熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。
- 鍋の中に料理を保存しないでください。錆や腐食、変色の原因になります。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は錆発生の原因になります。
- 錆が発生した時は、スポンジ等にクレンザーを付けてこすり落とし良くすすいでください。
- 鍋底に白い斑点が出来る事がありますが、これは水道水に含まれるカルシウム･マグネシウム等の成分が付着したものです。衛生上問題はありませんので、そのまま使用ください。
- 使用により金属部が茶色や虹色等に変色することがありますが、ステンレスの表面に出来た酸化被膜によるものです。有害な物質ではありませんのでそのまま使用してください。